



DESSERT

Noblesse med jordgubbssalsa

Kock: **Monika Österheim** Tid: **45 min** Portioner:

Jag testade Noblesse med somrig jordgubbssalsa från Marabou. Supergott & fräscht - en höjdare!



Matprofilen Emily Dahl tagit fram ett midsommarrecept för Marabou där en frisk och

sötsyrlig jordgubbssalsa äts tillsammans krispiga Noblesse-chips. I receptet används Noblesse Original med mjölkchoklad men desserten gör sig lika bra med Noblesse Mörk Chokladkrisp för den som föredrar mörk choklad. Jordgubbssalsan kan göras kvällen innan och då är desserten klar på minuterna det tar att duka fram :-)



INGREDIENSER



- 1 paket noblesse, mörk eller ljus efter smak
- 250 g jordgubbar, finhackade
- 100 g hallon, mosade med gaffel
- saften från en halv citron
- 1 granny smith äpple, finrivet
- 0.5 dl farinsocker

GÖR SÅ HÄR

1

Skölj frukt och bär väl. Finhacka jordgubbar och mosa hallonen. Skala äpplet och riv fint, blanda samman med bären. Tillsätt saften från citronen samt sockret och rör väl. Låt vila i kylskåp i minst 30 minuter. Röran kan förberedas kvällen innan.